取扱説明書

CombiMaster コンビマスター

RATIONAL®

アイコン説明

危険!

重傷や死亡事故に直接つながる可能性のある危険な状況

警告!

重傷や死亡事故につながる可能性のある危険な状況

注意!

事故につながる可能性のある危険な状況

素材の腐食

火災の危険

火傷の危険

注意:遵守しない場合には機材が損傷する可能性があります。

毎日の使用におけるヒントとコツ

お客様へ

この度はCombiMasterコンビマスターをご購入頂き、ありがとうございます。
この製品はお客様のご要望をもとに開発され、要求度の高い調理スタッフにも満足いただける、多様な調理ができるマルチなスチームコンベクションオーブンです。

保証期間は設置日から24ヶ月です。ただし、所定の方法（保証書の返送、本体同梱のはがきの返送またはラショナルのオフィシャルサイトから）で保証の登録を行った場合に限ります。また、ガラスの破損、庫内灯やパッキン等の消耗品の交換、故意、不適切な使用または設置によるダメージ、保守点検に関わる費用、水垢除去、保守スペースが確保されていないことによる本体の移動が必要な場合は、対象外となります。

安全・確実にご利用いただくため、ご使用前にはこの取扱説明書をよくお読み下さい。コンビマスターが、みなさまの調理の楽しみをさらに広げることができますよう願っております。

株式会社　ラショナル・ジャパン

修理・点検のお問い合わせの際には必要となりますので、必ずご記入の上、保管下さいますよう、お願い申し上げます。
技術サービスに関するご質問は、次の電話番号で承っております：（03）3812 - 6212
また調理方法に関するご質問は弊社「シェフライン」にて承っております：
（03）3812 - 6223

取扱店:	設置業者: 設置日:
シリアルナンバー：	

弊社はさらなる改善につながる技術面での変更を行うことがあります。

Info

目次:

安全のヒント	5
賠償責任	7
ケア、検査、メンテナンスと修理	8
各部　名称	9
ハンドシャワーを使った作業	12
一般操作	13
操作パネル	14
調理モード	15
調理モード　スチ-ム	16
調理モード　ホットエアー	18
調理モード　コンビスチ-ム	21
調理モード　バリオスチ-ム	23
調理モード Finishing®	25
芯温センサーの利用	27
クールダウン 機能、温度単位の設定 ℃ /° F	30
洗浄	31
メンテナンス　スチーム発生器の水垢除去	33
メンテナンス　スチーム発生器の水垢除去	36
水垢除去プロセスの中止	36
エラー表示	37
調理例	38
販売店にご連絡いただく前に	56
点検・部品の交換	58
ClubRATIONAL	59

安全のヒント

警告!

本体の設置、運転、メンテナンス、洗浄、あるいはアップデートなどが正常に行われないと、損傷や障害または重大な事故につながる可能性があります。ご使用前に取扱説明書をよくお読み下さい。

この製品は業務用厨房における食事の調理目的にのみ使用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり危険です。

燃えやすい材料（たとえばアルコール入り）を含む食材は、調理することができません。燃焼温度の低い食材は自動発火する可能性があります -火災の危険！

洗剤や洗浄に関わるアクセサリーは、この説明書に記載された目的にのみ使用することができます。それ以外の使用は目的に従わないものであり危険です。

ガラスが損傷した場合は、ただちにガラス全体を交換してください。

警告!

ガス機種のみ

- *本体が排気ボンネットの下に設置されている場合、運転中はボンネットをオンにしてください – 燃焼ガス！*
- *本体が煙突に接続されている場合、排気口は各国の規定に従って清掃する必要があります -火災の危険！（詳細は設置業者にご確認下さい）*
- *本体の排気管の上には何も置かないで下さい – 燃焼の危険！*
- *本体の下の部分をふさがないで下さい – 燃焼の危険！*
- *本体は風のない環境でのみ運転することができます – 火災の危険！*

ガス臭が発生した場合の対応:

- *すぐにガス供給を止めてください!*
- *電気器具、電気系統に手を触れないでください！*
- *部屋の換気に努めてください!*
- *火気や火花を避けてください!*
- *屋外または他の建物からすみやかにお近くのガス会社（または管轄の消防署）に連絡してください！*

安全のヒント

製品の使用者全員がいつでも読めるように、この説明書を保存しておいてください。

この製品を子供や身体・知覚・精神に障害のある方、相応の経験や知識を伴わない方が使用する場合には、必ず安全責任者の監督下において行ってください。

操作は手でのみ行えます。先がとがったものなどを使用すると損傷が起き、その場合は保証の対象外となります。

製品における事故や損傷を防ぐために、操作担当者への定期的な訓練や安全指導が必要になります。

警告!

毎日スイッチを入れて使用する前に確認

- *エアーバッファーは説明書の通り上下を確実に固定させてください。回転するファンでケガをする危険性があります。*
- *固定ラックやモービルオープンラックが説明書の記載の通りに庫内に固定されていることを確認してください – 熱い液体が入ったトレイが外れたり、庫内から滑り落ちる可能性があります – 火災の危険性!*
- *調理を始める前に、庫内に液体洗剤が残っていないことを確認してください。洗剤が残っていた場合には、ハンドシャワーでていねいに洗い流してください。*

警告!

使用中の安全のヒント

- *トレイやホテルパンに液体が入っている場合、目の高さよりも高い位置の棚には挿入しないで下さい － 火傷の危険性！*
- *高温の蒸気が出ますので、ドアは必ずゆっくりと開けてください － 火傷の危険性！*
- *調理後のアクセサリーや芯温センサーは高温になっていますので、かならず耐熱手袋を付けて取り扱ってください － 火傷の危険性！*
- *調理中の外部温度は60℃を超えることがありますので、操作パネル以外は触らないで下さい － 火傷の危険性！*
- *ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!*
- *クールダウン機能は、エアーバッファーが完全に止まったのを確認してからスタートさせてください。*
- *決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!*
- *洗剤は、刺激性の化学薬品です。皮膚を刺激する危険があります！*
  洗浄時は必ず保護衣、保護めがね、保護手袋、保護マスクを着用してください。
  『洗浄』の章の安全のためのご注意をよくお読み下さい。
- *発火性あるいは燃えやすい物質は本体の近くに置かないで下さい － 火災の危険！*
- *移動可能な本体やモービルオーブンラックが動かない場合、車輪部分のブレーキを解除してください。車輪は水平ではない場所では転倒する可能性があります － ケガの危険性！*
- *モービルオーブンラック使用時は、挿入したホテルパンを確実に固定させてください。また、液体が入ったホテルパンにはふたをするなどして、高温の液体がこぼれないようにしてください － 火傷の危険性！*
- *ラックトローリーを使用してモービルオーブンラックやモービルプレートラックを庫内に挿入させるまたは庫内から取り出す場合、ラックトローリーを確実に製品本体に固定させてください － ケガの危険性！*
- *モービルオーブンラック、モービルプレートラック、ラックトローリーは、傾斜面や段差などで横転する可能性があります － ケガの危険性！*

賠償責任

機器の設置及び修理が有資格の専門スタッフ以外の者によって実施された場合、もしくはオリジナル・スペアパーツを使用しなかった場合、また製造メーカーの許可を得ない機械の技術的変更（改造）がされた場合、製造メーカーによる保証及び製造物賠償責任は失効します。

ケア

品質保持および衛生上の理由から、また故障を避けるため、本体は毎日洗浄してください。詳細は『洗浄』の章をご覧下さい。

警告!

洗浄がなされていない、または不十分であった場合には、こびりついた油や食材のカスなどが庫内で発火する可能性があります – 火災の危険性！

- 腐食を防ぐため、モイストヒート（蒸し調理）のみのご使用でも、庫内はまめに洗浄してください。
- 腐食を防ぐため、2週間に一度程度は油脂を使用することをおすすめします。
- 高圧クリーナーは使用しないでください。
- 庫内に施されたクロムニッケルコーティングにダメージを与えるため、酸による取り扱いは避けてください。
- 弊社純正の洗剤のみを使用してください。その他の洗剤のご使用による損傷、不具合については保証対象外となります。
- 研磨剤やこすり落とすタイプの洗剤は使わないでください。
- ドアパッキンは毎日洗浄することをおすすめします。洗浄は研磨剤ではないタイプのクリーナーで行ってください。
- 給気フィルターを毎月外して洗ってください(設備の章を参照)。

検査、メンテナンスと修理

危険 – 高圧電流!

- *点検・メンテナンス・修理作業は訓練を受けた専門家の手によってのみ遂行可能です。*
- *メンテナンスや修理作業を行う場合は、必ず電源をブレーカーから切ってください。*
- *車輪つきの製品（移動可能）の場合、本体の動きを制限して、車両の移動の際に電力ケーブルや上下水道管に損傷が起きないようにする必要があります。本体を移動させる場合には、電力ケーブルや上下水道管がきちんと外れるようにしておく必要があります。本体が元の場所に戻ったら、固定装置や電力ケーブル、上下水道管を説明書の通りに戻しておいてください。*
- *安全にお使いいただくため、少なくとも年に一度は認可を受けたサービスパートナーによるメンテナンスを行ってください。*

各部　名称

① **シリアルナンバー**
(ドアを開いた時のみ可視)

② **庫内灯**

③ **ダブルガラスドア**

④ **ドアハンドル**
卓上型: スラミング式のワンハンド操作
床置型: ワンハンド操作

⑤ **ダブルガラスドアのロック装置**
(内側)

⑥ **内蔵型自動排水ドアドリップ**
ドアガラス内側露受け

⑦ **排水口に直接接続された本体側水受け**

⑧ **本体脚部** (高さ調節可)

⑨ **製品銘板** (消費電力、ガス規格、電圧、相数、周波数、モデル名、シリアルナンバー等が記載されています)

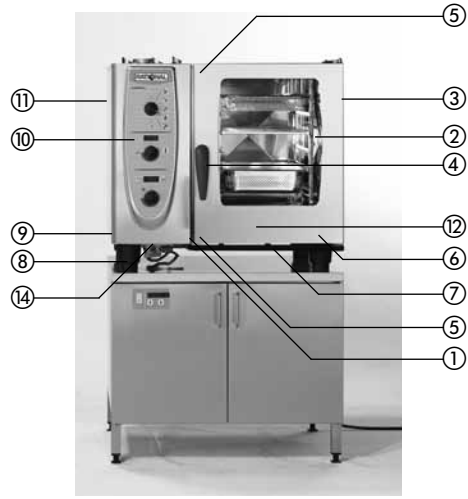
⑩ **操作パネル**

⑪ **電気機構部カバー用側板**

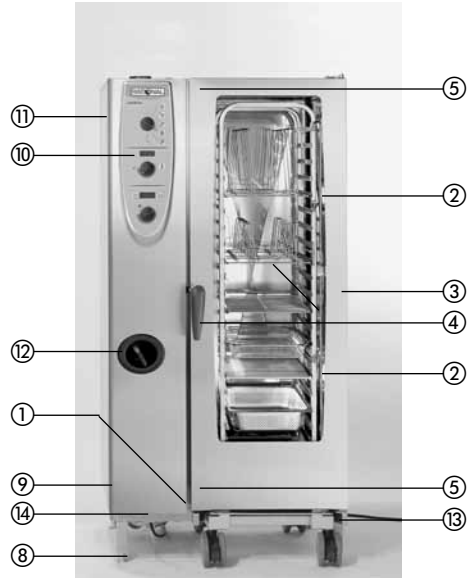
⑫ **ハンドシャワー**
(自動巻き戻し機能付き)

⑬ **卓上型　固定ラック**（棚）
床置型　ロールインラックカート

⑭ **エアーフィルター**
(電気室内の吸気口用)



卓上型のモデル61は、モデル62、モデル101、モデル102と同一です。



床置型のモデル201は、モデル202と同一です。

Info 機材の使用についてのヒント

- 本体の近くで熱源（グリルプレートやフライヤーなど）を使わないようにしてください。
- この製品は、温度が5℃以上の室内でのみ使用可能です。温度が5℃よりも低い場合には、運転開始前に庫内を常温（5℃以上）まで温めてください。
- 調理室のドアを開けるとすぐに、加熱やファンが自動停止します。ファンのブレーキ全体がアクティブになります。ファンはすぐに停止します。
- グリルや焼き料理(鳥肉など)の場合、脂受け皿を常に挿入してください。
- 弊社による耐熱性の純正アクセサリのみを使用してください。
- アクセサリーは、必ず洗浄してからご使用下さい。
- 長時間運転を休止する場合（たとえば夜間）、本体ドアを開けておいて下さい。
- 調理室のドアはスラミング方式です。床置型のドアは、ドアハンドルが垂直になったときにのみきちんと閉じます。
- 長期間運転を休止する場合（たとえば休日）、本体への水道管や電気プラグ、またガスの供給を止めてください。
- 製品を廃棄する場合は、法令に基づき適切に処分してください。

製品サイズごとの最大積載量

6	x 1/1 GN	30	kg	(棚あたり最大15 kg)
10	x 1/1 GN	45	kg	(棚あたり最大15 kg)
20	x 1/1 GN	90	kg	(棚あたり最大15 kg)
6	x 2/1 GN	60	kg	(棚あたり最大30 kg)
10	x 2/1 GN	90	kg	(棚あたり最大30 kg)
20	x 2/1 GN	180	kg	(棚あたり最大30 kg)

最大積載量を超えた量を投入すると、機材にダメージを与える可能性があります。
調理ハンドブックに記載されている最大積載量を守ってください。

機材の使用についてのヒント

固定ラックつき卓上型

(6 x 1/1 GN, 6 x 2/1 GN, 10 x 1/1 GN, 10 x 2/1 GN)

- ラックを外すには、棚の部分を握って軽く押し上げ、前面のロックから外します。
- 次に、ラックを中央に向けて回し、下のロックのピンの位置とラックの穴の部分を合わせます。
- その後、上向きに押し上げて固定部から外します。取り付ける場合は、以上を逆の手順で行ってください。

卓上型機種でのモービルオーブンラック、モービルプレートラック、ラックトローリーの取り扱い（オプション）

- 前述の通りに固定ラックを外してください。
- モービルオーブンラック用レールを庫内底面の所定の位置にセットしてください。4つのロックの位置が固定されているか確認してください。
- ラックトローリーが本体と同じ高さになっていること、また水平であることを確認してください。
- ラックトローリー前面の金具をラック用レールの溝に合わせ、固定させます。外す時は、ラックトローリーの手前にあるレバーを立ててロックを解除します。
- ラックトローリーの左側のレバーを上に立てて、モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを庫内にスライド移動させ、しっかりと固定します。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを取り出す時は、ラックトローリーをセットした後、庫内から引き出します。ロックがかかるまで、完全に移動させてください。
- モービルオーブンラックまたはモービルプレートラックを運搬する時は、ラックトローリーに確実に固定されているかを確認してください。

ハンドシャワーを使った作業

Info

- ハンドシャワーを使う場合には、ホースを最低でも20cm停止位置から離してください。
- ハンドシャワーはレバーの握り加減で放水量を調節できます。
- ハンドシャワーを停止位置に戻す場合には、常にゆっくり戻してください。

注意!

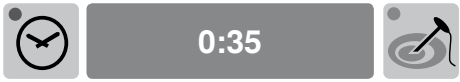
ハンドシャワーやハンドシャワーから出る水は高温になる可能性があります – 火傷の可能性!

ハンドシャワーにはストッパーがついていません。強く引きすぎるとホースが損傷します。
ハンドシャワーの使用後にはホースを必ず完全に巻き取るようにしてください。
ハンドシャワーは庫内の冷却には使えません。

一般操作

スイッチオンの際のヒント:H2Oと画面に表示されます。これは、スチーマーに水が入っていないという意味です。水を満たすと表示は自動的に消えます。

調理室内が設定した温度よりも高温になると、選択した運転モードのキーが点滅します(たとえばスチーム)。
(調理室内の冷却については、“クールダウン“の章を参照)。

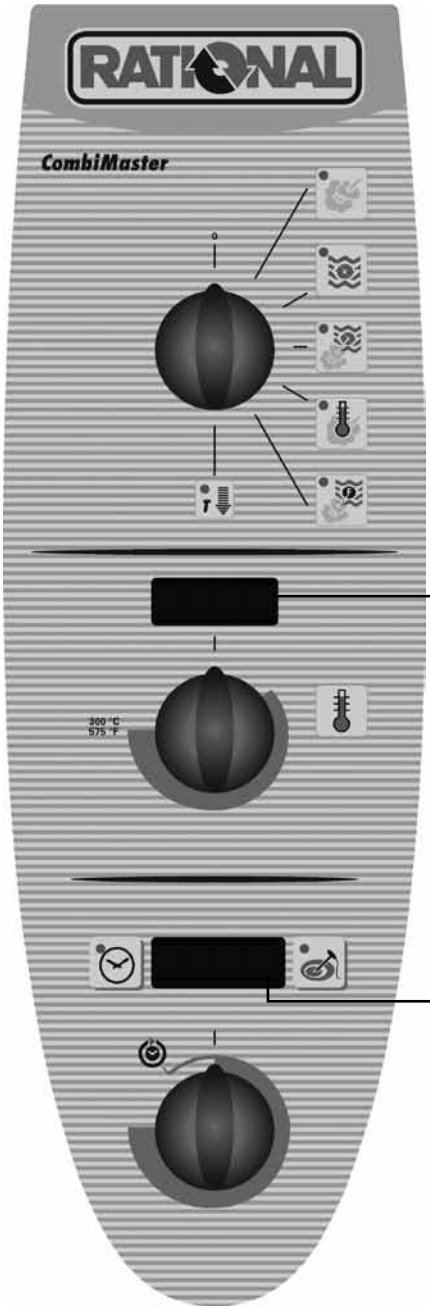


時間設定
調理時間は30分までは1分間隔で、30分以降は5分間隔で入力できます。

„RESET“（ガス機種のみ）
燃焼機能に障害が出た場合、“rES”表示が点灯し、15秒後にブザーが鳴ります。“時間キー”を押すと自動的に再点火が行われます。その後15秒後に“rES”表示が再点灯しなければ、燃焼や運転は正常に行われています。“時間キー”を何度か押しても表示が出る場合は販売店またはカスタマーサービスにご連絡下さい。

Info

操作パネル



スチーム (100 ℃)

ホットエアー (30℃ ～ 300 ℃)

コンビスチーム(30 ℃ ～300℃)

調理モード選択スイッチ

バリオスチーム (30 ℃ ～ 99 ℃)

Finishing® (30 ℃ ～ 300 ℃)

追加機能 「クールダウン」

庫内温度の表示

庫内温度設定ダイヤル

加熱状態表示

時間設定キー (0分～23時間59分)

芯温設定キー (0 ℃ ～ 99 ℃)

時間/芯温の表示

時間／芯温 設定ダイヤル

調理モード

調理モード「スチーム」

高性能フレッシュスチーム発生器が衛生的で新鮮なスチームを発生させます。この蒸気は圧力をかけずに庫内に送りこまれ、高速ファンで循環されます。この特許取得制御システムにより、実際に食材が必要とするスチーム量のみ供給します。この調理モードでの庫内温度は常時100℃に設定されています。

調理モード「ホットエアー」

パワーヒーターが乾燥したホットエアーを庫内で均等に対流させます。庫内温度は30℃～300℃間で設定できます。

調理モード「コンビスチーム」

スチームとホットエアーの2つの調理モードを、制御システムが相互に組み合わせます。このコンビネーションは、特に早く火を通す調理に向いています。庫内温度は30℃～300℃の間で設定できます。庫内は常に最適な湿度に制御され、食材の乾燥を防ぎます。

調理モード「バリオスチーム」

高精度温度センサーの電気制御システムが、庫内全体を一定の設定温度に保ちます。高感度のコントロール機能と制御技術が、食材に適した庫内温度を作り出します。庫内温度は30℃ ～ 99℃間で自由に設定できます。

調理モード「Finishing®」

モイストヒートとドライヒートをコンビネーションすることができます。理想的な庫内環境を展開し、食材が乾燥したりべたついたりするのを防ぎます。庫内温度は30℃ ～ 300℃間で自由に設定できます。

調理モード　スチ-ム

「スチ－ム」

高性能フレッシュスチ―ム発生器が衛生的で新鮮なスチ―ムを発生させます。この調理モードでは庫内温度が常時**100℃**に設定されています。

調理方法:

湯せん、ボイル、蒸し、湯通し、真空調理、解凍、熱処理

1

ヒーターのコントロールライトが消えるまで予熱します。

2

3

または芯温センサーを利用します。

2

3

設定値　　現在値

調理例

- **仕込み**
  野菜・キノコ類の湯通し、各種ロール巻き、またタマネギや栗の皮むき 。

- **前菜**
  スクランブルエッグ、型入りポーチドエッグ、固ゆでたまご、アスパラ、野菜のフラン、野菜の詰めもの（タマネギ、コールラビ、ネギ、セロリなど）。

- **スープの具**
  ラビオリ、野菜のロワイヤル、すり身団子 。

- **メインディッシュ**
  ボイルドビーフ、塩ゆで豚あばら、アイスバイン、タン、スープ用チキン、ターキー骨付きもも肉、ゼリー寄せ肉、魚 。

- **付け合わせ**
  リゾットなどの米料理、蒸し野菜、各種ポテト料理。

- **デザート**
  フルーツのコンポート、ライスプディング 。

調理モード　スチ-ム

ヒント

· 調理モードが同じであれば、異なる食材であっても同時に庫内に投入して調理できます。たとえば肉と魚、魚と野菜、といった組み合わせであっても、味移り・におい移りなく調理できますので、大変便利です。

· ジャガイモは穴あきホテルパンで調理すると穴からスチームと熱が入り込み、火の通りが良くスピーディに調理できます。

· 最下段にホテルパンをさしこめば、野菜をボイルした時に出る水分を溜めることができます。

· 深さの深いホテルパンを1枚使うよりは、浅いホテルパンを2枚ご使用ください。浅いホテルパンにまんべんなく並べた方が食材が押しつぶされないで済みます。

· 団子類は、平たいふた付きホテルパンで調理し、あまり密接して調理しないでください。

· 米やその他の穀物の調理には水を加えてください。目安は米１：水1.1です。

· トマトの皮むきがとても簡単にできます。約1分間「スチーム」で調理し、その後冷水で瞬間冷却します。

調理モード　ホットエアー

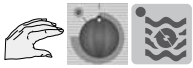
「ホットエアー」

パワーヒーターが乾燥したホットエアーを庫内で均等に対流させます。庫内温度は**30℃～300℃**間で設定できます。

調理方法:

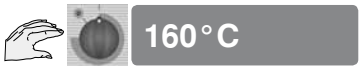
ベーキング、ロースト、グリル、フライ、グラタン、照焼き

1

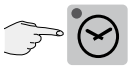


ヒーターのコントロールライトが消えるまで予熱します。

2



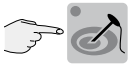
3



4

または芯温センサーを利用します。

3



4

設定値　　現在値

調理例

- **仕込み**
  フォンドボー用骨のロースト、ベーコンの乾燥、発酵。

- **前菜**
  ミートボール、グラタン、野菜グラタン、野菜のパテ、パテ、ローストビーフ、チキンウイング、フィンガーフード、ダック胸肉、キッシュ、パイ地菓子、タルト。

- **スープの具**
  クルトン

- **メインディッシュ**
  ステーキ、ランプステーキ、T-ボーンステーキ、レバー、ハンバーグ、チキンむね肉、チキン骨付きもも肉、チキン丸焼き/半分、ターキー、キジ、ウズラ、フライ、フライ済食品、魚のフライ、ダックむね肉、塩ゆであばら肉、ピザ。

- **付け合わせ**
  ポテトパンケーキ、炒めポテト、ポテトグラタン、ポテトのホイル焼き、アイダホポテト、ポテトスフレ、ポム・マケール、ダッチェポテト。

- **デザート**
  スポンジケーキ、ホットケーキ、パウンドケーキ、クッキー、パイ、クロワッサン、パン、バゲット、アップルパイ、調理済ベイク品、冷凍食品。

調理モード　ホットエアー

ヒント

・ **調理時間**
調理時間は食材の大きさや量によります。
ホテルパンやグリッドはあまり詰めて投入しないようにし、空気が均等に循環するようにしてください。

・ **クイック調理の一般的な注意**
- 予熱はなるべく高温(300℃)にし、庫内が充分に暖まるようにしてください。
- ホテルパンはすみやかに挿入し、庫内温度の低下を避けてください。
- 調理中（満載の場合）に、さっとドアを開放し余分な湿度を庫内から逃がしてください。
- ローストチキンのような庫内の湿度を上げるクイック調理やロースト調理は、通常の最高搭載量より、75%から50%の量に減らして調理ください。

・ **パン粉焼き**
どのようなタイプのパン粉焼きでも調理できます。食材にパン粉をしっかりと付け、焼き色をきれいに付けるため、刷毛などを使ってパン粉に油をまぶしてください。
一度に大量を投入しないようにして下さい。

目安: 1 cmの厚みの肉で、 調理時間は約8～10分
予熱: 300 ℃（ヒーターコントロールライトが消えるまで）。
最適の厚さ: 1,5 ～ 2 cm。
アクセサリー: ベーキングトレイまたはエナメルトレイ。調理ムラを防ぐため、食材の大きさや厚みはなるべく均等に揃えてください。

・ **焼き目をつける**
肉料理、魚料理、野菜料理、各種グラタン、トーストなど、表面にきれいな焼き目をつけることができます。
予熱: 300 ℃ (（ヒーターコントロールライトが消えるまで）)ホテルパン挿入後、温度をセット
アクセサリー：グリッドやホテルパン（20mm）でトーストやステーキ、またオニオングラタンスープなどの表面の焼き目付けを行って下さい。

調理モード　ホットエアー

- **ベイク**

  予熱: 焼成温度にセット。満載の場合はそれより高温を選択ください。

  ベイク温度: 従来のオーブンより約20 ～25 ℃低温に設定ください。

  ブレーチェン（小型丸パン）を焼く場合は、1段おきに挿入ください。

  調理済冷凍食品は300℃ に予熱をしてください。

  冷凍のパンは解凍し、発酵を促すためしばらく放置してください。

  アクセサリー:

  テフロン加工の穴あきホテルパン、ベーキングトレイまたは、エナメルトレイを使用ください。

調理モード　コンビスチ-ム

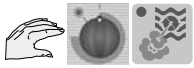
「コンビスチ－ム」

スチームとホットエアーの2つの調理モードを、制御システムが相互に組み合わせます。このコンビネーションは、特に早く火を通す調理に向いています。

庫内温度は**30 ℃ ～ 300 ℃**間で設定できます。

調理方法:

ロースト、ベーキング

1 

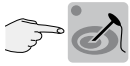
ヒーターのコントロールライトが消えるまで予熱します。

2

3

4

または芯温センサーを利用します。

3 

4

設定値　現在値

調理例

- **仕込み**
  フォンドボー用骨のロースト
- **前菜**
  キッシュ・ロレーヌ、野菜グラタン、フラン、ムサカ、ラザーニェ、カネロニ、パエリア、マカロニグラタン
- **メインディッシュ**
  ロースト各種（牛、仔牛、豚、ラム、鳥、ジビエ）、ロール巻き、詰め野菜（ピーマン、ナス、キャベツ、タマネギ、コールラビ）、野菜のグラタン（カリフラワー）、ターキー骨付きもも肉、詰め仔牛むね肉、穀物入りフラン、豚すね肉、豚腹肉、オムレツ各種
- **付け合わせ**
  ポテトグラタン、冷凍食品（ポテトの詰めものなど）
- **デザート**
  イースト生地のもの
- **その他**
  パン、ブレーツェル（冷凍生地、生の生地）

ヒント

- 食材は均等に熱が通るように、間隔をあけて置いてください。
- 皮つきのローストや大きめの肉のかたまりは、調理時間の約1/3をスチームしてください。
- 出し汁をホテルパン（受け皿として）にため、炒めたボーンに流し込み、ソースを作ります。

- **ソースの作り方**
  - 出し汁受け皿用にホテルパンを挿入します。
  - ボーン、ミレポア、スパイスをパンに入れ、肉の下で一緒に焼きます。
  - 汁を流し込みます。
  - 調理時間中ゆっくり煮込ませます。
  - 濃厚なソースのベースになります。

- **肉のロール巻き**
  ホテルパンに料理を入れ、熱いソースを流し入れ、ふたをしてください。

- **ベイク**
  イースト生地、パイ生地、シュー生地はベーキングトレイで焼成できます。

調理モード　バリオスチ-ム

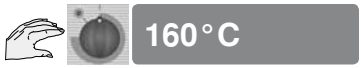
「バリオスチ－ム」

フレッシュスチーム発生器が衛生的で新鮮なスチームを発生させます。庫内温度は30℃～99 ℃間で自由に設定できます。

1

ヒーターのコントロールライトが消えるまで予熱します。

2

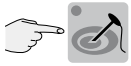


3

4

または芯温センサーを利用します。

3



4

設定値　現在値

調理例

- **仕込み**
  ベーコンとハムをゆがく、魚の詰め物をポーチング、スープ、ソース、だし、ソースベースなど、フュメ（半保存食品）を低温殺菌。
- **前菜**
  グラタン、肉団子、テリーヌ、真空調理。
- **スープの具**
  ロワイヤル、詰め物、練り物 。
- **メインディッシュ**
  魚、塩漬け肉、鳥肉、真空調理（鶏胸肉、ボイルドビーフ、タンなど）、ターキー、牛フィレ、ソーセージ。
- **付け合わせ**
  フラン、野菜のプリン、ポレンタ。
- **デザート**
  プリン、フルーツ。

調理モード　バリオスチ-ム

ヒント

・ **調理時間「バリオスチ－ム」**

目安としてスチ－ムと同じ調理時間を設定ください。また調理温度が低いほどその調理時間は長くなります。

・ **庫内温度設定の目安「バリオスチ－ム」：**

スープの具：	75 ～ 90 ℃
魚、貝、エビ、カニ：	65 ～ 90 ℃
肉、ソーセージ類：	72 ～ 75 ℃
白身の肉：	75 ～ 85 ℃
赤身の肉：	80 ～ 90 ℃
鳥肉：	80 ℃
デザート：	65 ～ 90 ℃

・ **味付け**

加減しながら味付けをします。低温調理のため、素材の持ち味が引き立ちます。

真空調理の際は、アルコール、ベース、エッセンスの正確な配分と加減が大切です！

・ **フルーツ／野菜の殺菌保存**

生の素材の硬さやご希望の仕上がりに合わせ、高温または低温の水分に漬けこみます。
ご使用する保存容器で直径は100mm以上の物はご利用にならないでください。調理温度は食材の

状態（完熟度、切り方）によります。
目安の温度設定：74 ～ 99℃

ご注意：
保存容器のふたは閉めないでください！

・ **利点：**

- 中身がしっかりしている。
- 食材の強いアロマと味わい。
- 油脂分の多い食材の場合、歩留りが向上
  目安の温度設定：72 ～ 80℃

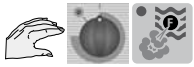
・ **魚料理など、お皿に盛り付けた状態で調理することも可能です。**

調理モード Finishing®

「Finishing®」

スチームとホットエアーの2つの調理モードを、相互に組み合わせます。
食材の乾燥やベタつきを防ぎ、最良の庫内温度を作りだします。庫内温度は**30℃**～ **300℃**間で自由に設定できます。

1



ヒーターのコントロールライトが消えるまで予熱します。

2

庫内温度は120℃～140℃をお勧めします。それぞれの食材の状態に合わせて、自由に変更が可能です。

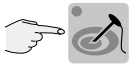
3

4

通常、皿の上にセットされた料理のフィニッシング時間は約5～8分ですが、料理の内容や、料理温度、皿数、嵩の高さやご希望の仕上がり具合により異なります。

または芯温センサーを利用します。

3



4

設定値　現在値

調理例

- **前菜**
  スパゲティ各種、カネロニ、ラザーニャ、キッシュ・ロレーヌ、フラン、春巻き

- **メインディッシュ**
  ロースト全種、ミートローフ、グラタン、レトルト食品、肉のロール巻き、詰め野菜

- **付け合わせ**
  米料理、ポテト料理、野菜、スフレ、グラタン

- **デザート**
  パイ、ホットフルーツ

ヒント

- **Finishing®にご使用いただける食器**
  陶器製、磁器製、ガラス製、銀製、銅製、ステンレス製、アルミ製のお皿

- **宴会調理／大量調理**
  モービルプレートラックでのプレート・Finishing®
  - 大量を短時間で
  - 庫内への投入、取出しがスムーズ
  - 配膳までの時間の短縮により、営業時間内のサービス量の増加や、高い回転率でのお客様の動員による収入の増大。
  - 直径31cmのお皿まで搭載可能。

- お皿に盛り付けた状態でFinishing®しますので、熱い料理を熱いまま提供できます。

- **サーモカバー：**短い待機時間や運搬中の保温

- **お皿の上の料理はなるべく均等に盛り付けてください。**

- 食材には少量のバターやオイルを含ませておいてください。

- ソース
  基本的にはFinishing®の後にかけてください。

- 大きめの食材は、調理時間が長くかかります。

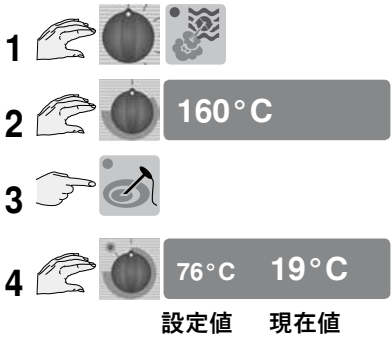
芯温センサーの利用

注意!
芯温センサーは高温になる場合があります – 火傷の危険性!
調理用手袋をご利用ください。

芯温センサーは、食材の厚みのある部分に斜めの角度で差し込んでください。

- 芯温センサーを常に説明書の通りに、指定された位置に置いてください – 損傷の危険!
- 芯温センサーを庫内から吊り下げないでください – 損傷の危険!
- 庫内から食材を取り出す前に、食材から芯温センサーを外してください – 損傷の危険!.

全調理モードでご利用になれます。



設定値　現在値

タイマーは機能しません。

設定した芯温に達すると、ブザーが鳴ります。

芯温センサーの利用

ヒント

- カットローストには、芯温を約5℃低く設定してください。冷却中にもローストが熟成しています。
- 食材に穴があく（タンパク質の減少が原因）のを防ぐために、使用の前には芯温センサーを冷却してください。
- 設定した温度と調理モードはいつでも変更できます。
- Finishing®の際にも最適な提供温度を測定します。

芯温センサー　目安の設定温度

牛肉	調理度	芯温
フィレ 羽	ミディアム	55-58°C
ローストビーフ	ミディアム	55-60°C
ビーフローズ 羽		ウェルダン 85-90°C
牛ロースト	ウェルダン	80-85°C
イチボ肉	ウェルダン	90°C
豚肉		
もも肉/肩肉	ウェルダン	75°C
骨付きもも肉/もも肉	ミディアムレア	65-68°C
豚ロース	ミディアムレア	65-70°C
豚肩肉	ウェルダン	75°C
豚バラ/ 羽詰めもの	ウェルダン	75-80°C
豚バラ/ベーコン	ウェルダン	80-85°C
豚すね肉ロースト 羽	ウェルダン	80-85°C
アイスバイン	ウェルダン	80-85°C
ボイルドハム	ジューシー	64-68°C
塩ゆであばら(ビュッフェ用カット)		65-70°C 55-60°C
豚すね肉ロースト塩ゆで	ウェルダン	75-80°C
塩ゆであばらカット	ウェルダン	65°C
ハムのパン生地包み 羽		65-68°C

芯温センサーの利用

芯温センサー　目安の設定温度

仔牛/マトン	調理度	芯温
仔牛肉ロース	ミディアムレア	58-65°C
仔牛骨付きもも肉、もも肉	ウェルダン	78°C
腎臓のロースト	ウェルダン	75-80°C
仔牛ロースト/ロース	ウェルダン	75-80°C
仔牛胸肉	ウェルダン	75-78°C
マトンロース	レア 羽	65-70°C
マトンロース	ウェルダン	80°C
マトン背肉	レア	70-75°C
マトン背肉		82-85°C

ラム
ウェルダンは芯温を79℃～85℃に設定。肉の中心はやや淡めのピンク。肉汁は透明。

ラム骨付きもも肉	レア	60-62°C
ラム骨付きもも肉	ウェルダン	68-75°C
ラムロース 羽	レア	54-58 °C
ラムロース	ウェルダン	68-75 °C
ラムショルダー	ウェルダン	78-85°C

芯温センサー　目安の設定温度

鳥肉他	調理度	芯温
チキン	ウェルダン	85°C
鴨/ダック	ウェルダン	90-92°C
七面鳥	ウェルダン	80-85°C
パテ		72-74°C
ミートローフ		72-78°C
テリーヌ		60-70°C
グラタン		65°C
バロティーヌ		65°C
フォアグラ		45°C
魚（サーモンなど）	ミディアム	60°C

クールダウン 機能、温度単位の設定 ℃ /° F

高温で調理後、次に温度を下げて調理する場合があります。その場合、「クールダウン」機能が、庫内の表面の材質を傷めずに温度を急速に下げることができます。

警告!

- *クールダウン機能は、エアーバッファーが完全に止まったのを確認してからスタートさせてください。*
- *クールダウンの間、ファンはドアを開けても止まりません。*
- *決してファンに手を入れないでください – ケガの危険性!*
- *クールダウンの間、熱い蒸気が庫内から排出されます – 火傷の危険性!*

1 ドアを閉めます。

2

3 ドアを開きます。

「クールダウン」を選択する前に、ドアを閉めてください。

温度単位の設定 ℃ /° F

温度は摂氏または、華氏で表示することができます。

℃ /° F 表示の変更

「 時間キー」と「 芯温キー」を同時に10秒間以上押しつづけます。

又は

洗浄

安全かつ衛生的にお使いいただくため に、洗浄は毎日行って下さい。

- **スプレーボトルと洗剤缶に書かれた安全のヒントを守ってください。**
- **弊社の純正洗剤と純正スプレーガン(品番:6004.0100)のみをお使いください。**
- **使用していない状態のスプレーガンには、決して圧力をかけないでください。**
- **人間や動物、あるいはその他の物体に向けてスプレーをかけないでください。**

作業方法としては、以下の通りです。

1

調理室内を60°C未満まで冷却 (“クールダウン”の章を参照)。

2 電源を切る。

3

固定ラックとエアーバッファーを中央に向けてはずす。

警告!

保護服、安全メガネ、保護手袋、保護マスクを着用し、弊社純正のスプレーガンをご使用ください。

4

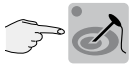
エアーバッファーの後ろの部分や調理室内、ドアの内側、ドアのパッキン部分に洗剤をスプレーする。

5 エアーバッファーと固定ラックを元に戻して、ドアを閉める。

警告!

洗浄中はドアを開けないでください。洗剤や高温の蒸気が噴出する可能性があります – 火傷の危険性!

6

7 

芯温キーを10秒間押し続ける。

8

洗浄プログラムが開始します。

洗浄

警告!

液体洗剤は刺激性です - 化学火傷の危険性！

保護服、安全メガネ、保護手袋、保護マスクを着用し、弊社純正のスプレーガンをご使用ください。

洗浄が終了するとドアを開けるようにお知らせします。

9

洗浄プログラムの終了後は、庫内やエアーバッファーの裏側をよくすすぐ。

10 庫内やドアパッキン部分、またドアの内側を湿った布で拭き取る。

11 ドアを閉める。

調理室の乾燥のために、調理室のドアを閉じた後に10分間の”熱風”運転モードに自動的に切り替わります。

12

運転方法の選択で洗浄プログラムは終了します。

弊社純正のスプレーガンをご使用下さい。
スプレーガン – 品番: 6004.0100

警告!

液体洗剤は刺激性です - 化学火傷の危険性！

保護服、安全メガネ、保護手袋、保護マスクを着用し、弊社純正のスプレーガンをご使用ください。

スプレーガンのノズルとノズル延長部は毎回の使用後、きれいな水で洗浄すること。

スプレーガンは使用後にぬるま湯で洗ってください。

こまめに洗浄することで、製品の耐用年数を延ばすことができます。洗浄には専用の洗剤と柔らかい布を使用してください。研磨剤は使用しないでください。

2枚のガラス扉や本体の外側は、湿った布で拭いてください。この際も研磨剤は使用しないでください。

汚れがひどい場合には、洗浄前に10分ほど“モイストヒート”をかけ、汚れを浮かせてから洗浄してください。

スプレーガンのポンプが固い場合は、食用油を数滴たらしてください。

メンテナンス　スチーム発生器の水垢除去

スチーム発生器の水垢除去は、必ず販売店またはサービスパートナーにご用命ください。不適切な処置を行うと危険であり、また製品にダメージを与える恐れがあります。

スチーム発生器には、特許取得済みの自動洗浄機能が付いています。これにより、水垢除去の頻度は格段に少なくなりますが、水の硬度や使用状況に応じて、定期的に水垢除去を行ってください。1日8時間のスチーム調理を行っている場合、以下の頻度での水垢除去をお勧めします。

18°dH以下(3,2mmol/リットルまで)
年1回以上

24°dH以下(4,3mmol/リットルまで)
年2回以上

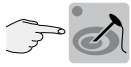
24°dH以上(4,3mmol/リットルまで)
年3回以上

上記水垢除去頻度は、水の成分（ミネラルなど）により上記の標準値とは異なる場合があります。

スチーム発生器の水垢除去

1

2 ドアを閉めます。

3 

芯温キーを庫内温度表示に「CLEn」と出るまで、10秒間押しつづけます。

4

庫内温度設定ダイヤルを、ディスプレイに「CALC」と表示されるまで右に回します。

5

水垢除去がスタートします。

水垢除去前の庫内温度が40℃以上の場合は、自動的に「クールダウン」機能がスタートします。→「クールダウン」の項を参照ください。

スチーム発生器の排水

排水後の表示:

この表示後、水垢除去剤を入れてください。

6 ドアを開けます。

メンテナンス　スチーム発生器の水垢除去

7

左側の固定ラックとエアーバッファーを取り外す

8

スチーム入口に示されたマーキングまでホースを挿入

注意：
マーキングの場所は水垢除去ポンプのヒントに記載されています。

警告!

刺激性の強い薬品はやけどの危険性があります！

防護服、安全めがね、保護手袋、マスクを必ず着用してください。

9

固定ラックを設置してホースをワイヤフックで固定

10

水垢除去液を含む容器を調理室に設置し、ホースを容器に入れる

水垢除去剤は急激に注入すると水垢と反応し、化学変化を起こす場合があります。

11

純正水垢除去ポンプで除去した水垢をゆっくりと入れ込む。

警告!

刺激性の強い薬品はやけどの危険性があります！

水垢除去剤がホースに残っている場合があります。水垢除去のアクセサリをしっかりと水で洗浄してください。

防護服、安全めがね、保護手袋、マスクを必ず着用してください。

	電気式	ガス式
モデル 61	3,5 リットル	4 リットル
モデル 101	6 リットル	7 リットル
モデル 62	6 リットル	6,5 リットル
モデル 102	8,5 リットル	9 リットル
モデル 201	9 リットル	8 リットル
モデル 202	11,5 リットル	11 リットル

12 水垢除去アクセサリを調理室から取り外すこと(ハンドポンプと容器)

13 調理室や水垢除去アクセサリの水垢除去液を水できれいに洗い流す!

14

水垢除去アクセサリを取り外し、エアーバッファーと固定ラックを左に設置して固定 。

15

30秒後にディスプレイに“ドア“と表示されます。

16 調理室のドアを閉じること。

水垢除去の時間が表示されます。

スチーム発生器は自動で繰り返しすすぎを行い、終了後は自動的にスチームモードに切り替わります。

水垢除去が終了すると、ディスプレイに”終了”と表示されます。

17

調理モードを選択し、水垢除去作業を完了させます。通常通り調理を行うことができます。

ヒント:

このためには、以下の製品が必要です:

- 電動ハンドポンプ – 品番: 60.70.409
- 水垢除去剤、10リットル缶 – 品番: 6006.0110

メンテナンス　スチーム発生器の水垢除去
水垢除去プロセスの中止

水垢除去プロセスの中止の仕方

水垢除去剤投入前

1

芯温キーを10秒間押し続けてください。

再び調理を開始することができます。

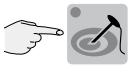
水垢除去剤投入後

1

電源を切り、4秒間待ちます。

2

電源を入れます。

3 

30秒以内に芯温キーを押した場合は、水垢除去プロセスが中止されます。
芯温キーを30秒以内に押さなかった場合は、水垢除去プロセスはそのまま進行します。

スチーム発生器は自動的に排水され、丁寧に洗い流されます。
再び調理を開始することができます。

スチーム発生器の水抜き

運搬の際や凍結を避けるために、スチーム発生器内を空にすることができます。

1

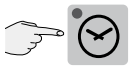
2 ドアを開けます。

3

芯温キーを庫内温度表示に“CLEn“と表示されるまで、10秒間押し続けてください。

4

庫内温度ダイヤルを、ディスプレイに「SC」と表示されるまで右に回します。

5 

スチーム発生器内を空にします。
この時水道元栓を閉めておけば空になり、開放状態であれば水の入れ換え行為になります。

エラー表示

本体にエラーが発生した場合、ディスプレイに表示されます。

エラー表示が出ても、調理に支障がない場合は時間キーを押すことでエラーを解除することができます。

エラー表示	原因	対処方法
E1 羽	本体不具合	
E2	外付け最適電源供給装置によりヒーターが2分間以上切断	電源供給装置を点検してください！
E3	本体不具合	販売店に連絡ください!
E4	本体不具合	販売店に連絡ください!
E5	芯温センサー故障	芯温センサーを使わない調理のみ行えます。 販売店に連絡ください!
E6	本体不具合	販売店に連絡ください!
E7	本体不具合	販売店に連絡ください!
E8	本体不具合	販売店に連絡ください!
E9	本体不具合	販売店に連絡ください!
E10	本体不具合	販売店に連絡ください!
E11	電源を入れても調理モードが表示されません。	販売店に連絡ください!
E13	本体不具合	販売店に連絡ください!
E14	本体不具合	販売店に連絡ください!
E15	本体不具合	販売店に連絡ください!
E16	本体不具合	販売店に連絡ください!
E17	設置場所の周囲温度が低すぎます	室内温度は5℃以上でなければなりません！
E18	本体不具合	販売店に連絡ください!
E19	本体不具合	販売店に連絡ください!
E20	本体不具合	販売店に連絡ください!
E21	本体不具合	販売店に連絡ください!
E22	本体不具合	販売店に連絡ください!

調理例　牛と仔牛肉

調理品	ヒント	アクセサリー	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1	予熱
フィレステーキ	味付け、軽くオイル　羽	CombiGrill	9 羽		300°
ランプステーキ	味付け、軽くオイル 羽 押しつけない	CombiGrill	9 羽		300°
ローストビーフ	味付け、軽くオイルをすりこむ	グリッド	6 kg	12 kg	200°
牛肉の蒸し煮	ミレポアを加える　Ø 80-100mm ステンレス製ホテルパンでふた	100mm ホテルパン	6-8 kg	12-16 kg	200°
牛肉のロール巻き	味付け、熱いソースをかける 20mm ホテルパンでふた	65mm ホテルパン	20-25	40-50	200°
フィレウェリントン		20mm エナメルトレイ	6-8 kg	12-16 kg	200°
イチボ肉		グリッド及び グリッド	6-8 kg	12-16 kg	100°
仔牛のフィレ	味付け、軽くオイル	CombiGrill	8 羽		250°
仔牛のカツレツ	挿入直前に味付け	CombiGrill	8 羽		250°
仔牛の蒸し焼き		グリッド及び 65mm ホテルパン	9 kg	16 kg	200°
仔牛のすね肉		グリッド及び 40mm ホテルパン	6 羽	12 羽	200°
オッソ　ブッコ	ステンレス製ホテルパン でふた　羽	65mm ホテルパン	15 羽	30 羽	200°
仔牛の胸肉		グリッド及び 65mmホテルパン	1 羽	2 羽	100°
仔牛の背肉		グリッド及び 40mm ホテルパン	1 羽	2 羽	200°
仔牛ショルダー		グリッド及び 40mmホテルパン	6-8 kg	12-16 kg	200°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
230-250° 7-10 分			27 羽	45 羽	45 羽	54 羽	108 羽
230-250° 8-10 分			27 羽	45 羽	45 羽	54 羽	108 羽
160-180° 5-10 分	120-140° 芯温 56°		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180° 90-120 分	120-140° 芯温 80°		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
130-140° 60-80 分			75 羽	150 羽	125 羽	250 羽	500 羽
160-180° 10 分	120-140° 芯温 56°		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
85° 芯温 80-90°			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
160-180° 5-10 分	120-140° 芯温 68°		24 羽	40 羽	40 羽	48 羽	96 羽
240° 10-12 分			24 羽	40 羽	40 羽	48 羽	96 羽
160-180° 30 分	140° 芯温 75°		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg
140° 芯温 85°	170° 10 分		18 羽	36 羽	30 羽	60 羽	120 羽
130-140° ca. 90 分			45 羽	90 羽	75 羽	150 羽	300 羽
20 分	140° 芯温 85°	160-200° 10 分	3 羽	6 羽	5 羽	10 羽	20 羽
160-180° 10 分	120-140° 芯温 68°		2 羽	4 羽	3 羽	6 羽	12 羽
160-180° 10 分	170° 芯温 80-85°		18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	100 kg

調理例　豚, 羊とラムの肉

調理品	ヒント	アクセサリー	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1	予熱
豚メダイヨン	味付け、軽くオイル 約 70-80g	CombiGrill	20 羽		300°
エスカロップ	生、軽くオイル	CombiGrill	9 羽		300°
ポークチョップ （パン粉付き）	パン粉にオイルをまぶす	ベーキングトレイ	8 羽	16 羽	250°
ハンバーグ		ベーキングトレイ	10 羽	30 羽	300°
ミートボール		20mm エナメルトレイ	45 羽	90 羽	250°
豚の背肉		グリッド及び 40mm ホテルパン	8 kg	16 kg	250°
豚の首肉		グリッド及び 65mm ホテルパン	8 kg	16 kg	250°
皮付きローストポーク	第1ステップ後、一人前に切れ 込みを入れ、その後味付け	グリッド及び 40mm ホテルパン	5-7 kg	10-14 kg	100°
豚首肉のスモーク	骨付き肉	グリッド及び 65mm ホテルパン	6-8 kg	12-16 kg	100°
アイスバイン	ザゥア-クラウト用 肉汁を残す	グリッド及び 65mm ホテルパン	7-9 羽	14-18 羽	100°
豚すね肉	第1ステップ後 、切れ込みを 入れる、その後味付け	グリッド ポテト・ベイカー	6-8 羽		100°
パイ包みハム	ハムを3/4程度火を通し、 その後包む	ベーキングトレイ	約 6 kg	約 12 kg	200°
ミートローフ	型に入っている場合はグリッドを 使用	20mm エナメルトレイ	6 kg	12 kg	200°
レ-バーケーゼ	アルミ容器に入れる	グリッド	4-6 kg	8-12 kg	200°
スペアリブ	スチーム後12時間マリネ	グリッド及び 20mm エナメルトレイ	3 kg	6 kg	100°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
230-250° 芯温 68-72°			60 羽	100 羽	100 羽	120 羽	240 羽
250-270° 10-12 分			27 羽	45 羽	45 羽	54 羽	108 羽
190-220° 芯温 72°			24 羽	40 羽	40 羽	48 羽	96 羽
200-240° 芯温 76-80°			30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	150 羽
180-200° 芯温 76-80°			135 羽	270 羽	225 羽	450 羽	900 羽
180° 30 分	130-150° 芯温 65°		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
140-180° 芯温 76-80°			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
20 分	140-160° 芯温 74-76°	200-220° 15-20 分	15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
85-90° 芯温 65-72°			16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
100° 芯温 87°			18 羽	36 羽	30 羽	60 羽	90 羽
20 分	140-160° 芯温 78-80°	220° 15-20 分	18 羽	36 羽	30 羽	60 羽	90 羽
160-180° 20-30 分	140-160° 芯温 72-78°		12 kg	24 kg	18 kg	36 kg	72 kg
140-160° 芯温 80°			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
130° 芯温 72-80°			18 kg	36 kg	30 kg	60 kg	90 kg
60 分	180-220° 10-15 分		9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg

調理例 ソーセージと冷凍食品

調理品	ヒント	アクセサリー	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1	予熱
ソーセージ温め		40mm ホテルパン	30 羽	60 羽	85°
肉詰め	仕込みをしてから、ホイルを かける	20mmホテルパン	50 羽	100 羽	85°
レバークネーデル	容器に軽くオイル	20mm ホテルパン	30 羽	60 羽	100°
半保存食品	正味重量 200g	20mm ホテルパン	40 羽	80 羽	100°
ガラス容器入り ソーセージ (250 g)	ご注意！ ふたをしないで調理して下さい！ ガラス容器の耐熱性を確認してください	20mm ホテルパン	40 羽	80 羽	100°
冷凍食品					
チキン手羽先と 手羽元 羽	事前にロースト	20mm エナメルトレイ	20 羽	40 羽	250°
フィッシュ スティック	パン粉付き	ベーキングトレイ	50 羽	100 羽	300°
キッシュ ロレーヌ	アルミトレイ ø 8 cmにベイク済、 高さ2 cm、予熱 300℃	20mm ホテルパン 羽 又はベーキングトレイ	24 羽	48 羽	300°
ラザ-ニャ	調理済	65mm ホテルパン	10 人前	20 人前	200 °
ピザ	調理済	ベーキングトレイ	2 枚	4 枚	300°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
85° 芯温 72°			180 羽	360 羽	300 羽	600 羽	1200 羽
85° 10-15 分			300 羽	600 羽	500 羽	1000 羽	2000 羽
100° 10-25 分			180 羽	360 羽	300 羽	600 羽	1200 羽
100° 40-60 分			120 羽	240 羽	200 羽	400 羽	800 羽
100° 50-70 分			120 羽	240 羽	200 羽	400 羽	800 羽
160° 20-25 分			120 羽	240 羽	200 羽	400 羽	800 羽
200-220° 20 分			300 羽	600 羽	500 羽	1000 羽	2000 羽
200° 20 分			144 羽	288 羽	450 羽	900 羽	1800 羽
140° 30-40 分			30 人前	60 人前	50 人前	100人前	200 人前
200° 10-12 分			12 枚	24 枚	20 枚	40 枚	80 枚

調理例　ジビエ、鳥肉、パテ

調理品	ヒント	アクセサリー	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1	予熱
鹿の背肉	ラードを挟む、串に刺す	グリッド及び 20mm エナメルトレイ	3 羽	4 羽	250°
鹿肉骨付きもも肉	骨をはずし、味をつけ、ベーコンで でくるみ、縛る	グリッド及び 40mm ホテル	5-6 kg	10-12 kg	250°
鹿肩肉	ラードを挟む、マリネする	40mm ホテルパン	6 kg	12 kg	250°
うさぎの背肉 レア	ラードを挟む、味を付ける	20mm エナメルトレイ	6-8 羽	12-16 羽	250°
うさぎのもも肉	マリネ、味付け後、熱いソースを流し 込み、ステンレス製ホテルパンで容器にふたをする	エナメルトレイ	12 羽	24 羽	250°
鹿肉ロースト	蒸し煮	エナメルトレイ	8 kg	16 kg	200°
キジ	ラードを挟む、 ベーコンでくるむ、味付け	20mm エナメルトレイ	6-8 羽	12-16 羽	200°
野鴨	味付け、ラードを挟む	20mm エナメルトレイ ダックグリッド	3 羽	6 羽	200°
七面鳥	詰めものをしても可	40mm ホテルパン	1 羽	2 羽	180°
ガチョウ	詰めものをしても可、味付け	40mm ホテルパン ダックグリッド	2 羽	4 羽	200°
チキン(丸ごと) 立てる／ねかす	スパイスを強くすり込む	チキングリッド H10	6 羽	12 羽	200°
チキン (1/2)		グリッド及び 20mm ホテルパン	8 羽	16 羽	200°
チキン骨付きもも肉	スパイスを強くすり込む、	グリッド及び 20mm ホテルパン	10-12 羽	20-24 羽	200°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
180-200° 5-10 分	140-160° 芯温 65-70°		6 羽	8 羽	10 羽	20 羽	40 羽
180-200° 10 分	140-160° 芯温 72-80°		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200° 10 分	140-160° 芯温 68-78°		16 kg	32 kg	24 kg	48 kg	96 kg
180-200° 10 分	140-160° 芯温 65-70°		24 羽	48 羽	40 羽	80 羽	160 羽
160-180° 5-10 分	140-160° 芯温 72-80°		36 羽	72 羽	60 羽	120 羽	240 羽
130° 芯温 72-80°			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
160-180° 芯温 72-80°			18 羽	36 羽	30 羽	60 羽	90 羽
140-160° 芯温 78°			18 羽	36 羽	30 羽	60 羽	90 羽
130-150° 芯温 72°			2 羽	4 羽	3 羽	6 羽	12 羽
140-160° 20 分	140-160° 芯温 88°		4 羽	8 羽	6 羽	12 羽	24 羽
160-180° 芯温 88°			20 羽	30 羽	40 羽	60 羽	120 羽
160-180° 芯温 88°			24 羽	48 羽	40 羽	80 羽	120 羽
160-180° 芯温 88°			30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	150 羽

調理例　魚、エビ、カニ、貝

調理品	ヒント	アクセサリー 羽	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	 2/1 羽	 予熱
サケ (丸ごと)	サケのハラを開く 羽	20mm ホテルパン	1 羽	2 羽	100°
サケのフィレ	飾り皿にのせ、フュメまたはワイン をかける	20mm ホテルパン	20 羽 15 羽	40 羽 30 羽	100°
オヒョウ(切り身)	塩、コショウ、 ハーブの みじん切り	20mm ホテルパン	15 人前	30 人前	100°
ヒラメのロール 巻き	詰め物でも良	20mm ホテルパン	30 羽	60 羽	100°
カレイ	裏側を上部に	焼き調理 · ベーキングトレイ	4-5 羽	8-10 羽	250°
マスのグリル	味付け、軽くオイル 羽	20mm エナメルトレイ	3-5 羽	6-10 羽	250°
マスの蒸し焼き	煮汁にビネガーで味付け 羽 ハラをサイドから開く	40mm ホテルパン	8-10 羽	16-20 羽	100°
鯛 (野菜の千切りのせ)	千切りをゆがいておく	20mm ホテルパン	10-12	20-24	100°
貝	ワイン、野菜のスライスなどを 加える	40 又は 65mm ホテルパン	1-2 kg	2-4 kg	100°
魚のすり身		20mm ホテルパン	50 羽	100 羽	100°
魚のテリーヌ		グリッド	3 羽 羽	6 羽	
イカ（一尾）		20mm ホテルパン グリッド	1 羽	2 羽	100°
調理済冷凍食品:					
魚のホイル焼き		20mm ホテルパン	12 羽	24 羽	250°
切り身		20mm ホテルパン	18 羽	36 羽	250°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
78° 芯温 67°			2 羽	4 羽	3 羽	6 羽	12 羽
78° 芯温 68°			120 羽 90 羽	240 羽 180 羽	200 羽 150 羽	400 羽 300 羽	800 羽 600 羽
78° 芯温 68°	羽		90 人前	180 人前	150 人前	300 人前	600 人前
78° 芯温 67°	羽		180 羽	360 羽	300 羽	600 羽	1200 羽
200-220° 芯温 66°	羽		30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	200 羽
200-220° 芯温 66°	羽		30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	200 羽
100° 芯温 68°	羽		30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	200 羽
85° 芯温 68°	羽		36 羽	72 羽	60 羽	120 羽	240 羽
95° 10-15 分	羽		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
75° 8-15 分	羽		300 羽	600 羽	500 羽	1000 羽	2000 羽
70-75° 芯温 68°	羽		9 羽	18 羽	15 羽	30 羽	60 羽
100° 芯温 90°	80° 30 分		6 羽	12 羽	10 羽	20 羽	40 羽
200-220° 10-20 分			72 羽	144 羽	120 羽	240 羽	480
180° 芯温 68°			108 羽	216 羽	180 羽	360 羽	720

調理例　野菜、付け合わせ

調理品	ヒント	アクセサリー	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1	予熱
ブロッコリー		65mm 穴あきホテルパン	5 kg	10 kg	100°
カリフラワー 羽	つぼみのように切る	65mm 穴あきホテルパン	約4	約 8	100°
芽キャベツ	冷凍食品、味付け 食前にバターをかける	65mm 穴あきホテルパン	5 kg	10 kg	100°
ホウレンソウ	生	65mm 穴あきホテルパン	2 kg	4 kg	100°
コールラビ		65mm 穴あきホテルパン	5 kg	10 kg	100°
ニンジンの グラッセ		65mm 穴あきホテルパン	5 kg	10 kg	100°
グリーンピース		65mm 穴あきホテルパン	5 kg	10 kg	100°
アスパラガス	だしまたは水でゆがく 羽	65mm ホテルパン	2-3 kg	4-6 kg	100°
トマト	例えばトマトペースト用にゆがく、 サラダ	20mm 穴あきホテルパン	28 個	56 個	100°
インゲン	冷凍食品、そのままたは細切り、 羽 氷水で冷ます 羽	65mm 穴あきホテルパン	5 kg	10 kg	100°
マッシュルーム	レモン汁をたらすか、 白ワインを加える 羽	65mm ホテルパン	2 kg	4 kg	100°
ちりめんキャベツ (茹で)	茎を取る 生は氷水で冷ます	65mm 穴あきホテルパン	2-3 羽	4-6 羽	100°
ピーマン(詰め物)	赤と黄色の物だけを使用	65mm ホテルパン	20-25 羽	40-50 羽	200°
カリフラワーの グラタン	1段おきに挿入	グリッド又は 20mm ホテルパン	30 人前	60 人前	300°
盛り野菜(飾り皿)	事前に調理、バター/オイルを 食前に	グリッド又は 20mm ホテルパン	4 羽	8 羽	150°
野菜のグラタン		65mm エナメルトレイ	30 人前	60人前	180°
ロールキャベツ	キャベツの葉をしっかりゆがく (冷凍食品、 予熱300 ℃)	65mm 穴あきホテル 65mm ホテルパン	25 羽	50 羽	180°
ポテト入り オムレツ	縁より約 1- 2 cm 下まで満たす	40mm ホテルパン	30 人前	60 人前	150°
穀物をふやかす	水から入れて放置すると調理時間が 羽 短縮	ホテルパン 65mm エナメルトレイ	2 kg	4 kg	100°
ムサカ	縁より2 cm下に満たす	65mm ホテルパン	30 人前	60 人前	200°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
100° 10-15 分			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100° 12-18 分			12 羽	24 羽	20 羽	40 羽	80 羽
100° 14-18 分			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100° 2-5 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
100° 15-20 分			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100° 15-18 分			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100° 15-18 分			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100° 12-15 分			9 kg	18 kg	15 kg	30 kg	45 kg
100° 1-2 分			225 個	336 個	280 個	560 個	1120 個
100° 15-18 分			15 kg	30 kg	25 kg	50 kg	75 kg
100° 10-12 分			6 kg	12kg	10 kg	20 kg	40 kg
100° 6-8 分			9 羽	18 羽	15 羽	30 羽	60 羽
160-180° 45 分			75 羽	125 羽	125 羽	250 羽	375 羽
250° 8-10 分			90 人前	180 人前	150 人前	300 人前	600 人前
110-130° 8-12 分			12 羽	24 羽	20 羽	40 羽	80 羽
170° 芯温 80°	190° 10 分		60 人前	120 人前	100 人前	200 人前	300 人前
140-160° 芯温 76-80°			60 羽	120 羽	100 羽	200 羽	300 羽
140° 35 分	160° 10 分		90 人前	180 人前	150 人前	300 人前	600 人前
100° 30 分			12 kg	24 kg	20 kg	40 kg	80 kg
140-180° 芯温 72-78°			60 人前	120 人前	100 人前	200 人前	300 人前

調理例　卵、付け合わせ

調理品	ヒント	アクセサリー	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1	予熱
卵 (固ゆで)	半熟 7分 固ゆで 15分	65mm 羽 穴あきホテルパン	60-100 個	120-200 個	100°
ロワイヤル 卵とじ	型またはホテルパン	65mm ホテルパン	4 羽 リットル	8 羽 リットル	90°
卵のスフレ	牛乳をわかし、卵を溶き入れ ホイルでふたをする	65mm ホテルパン	4 羽 リットル	8 羽 リットル	90°
スクランブル エッグ	卵を溶き、牛乳または生クリーム をまぜ入れ、ふたをする 羽	65mm ホテルパン	4 羽 リットル	8 羽 リットル	100°
キッシュ	パイ地を先に焼く	20mm エナメルトレイ	10 羽	20 羽	165°
茹でポテト	1/4に切り、塩をふり よく混ぜ合わせる	100-150 穴あきホテルパン	8-14 kg	16-28 kg	100°
皮つきポテト	大型のジャガイモは 「アイダホポテ ト」としてグリッドにのせて焼く	100-150 穴あきホテルパン	6-12 kg	14-24 kg	100°
練りポテト団子/ クネーデル	ステンレス製ホテルパンを 軽くオイル	20mm ホテルパン	30 個	60 個	100°
炒めポテト	適度に調理、 羽 少々隙間があるようにのせる	40mm エナメルトレイ	2 kg	4 kg	300°
ポテトのホイル焼き	ジャガイモをホイルに包み、 盛り塩の上にのせる	20mm ホテルパン ポテト・ベイカー	20 羽	40 羽	200°
ポテトグラタン	均等の厚みに切る	40mm エナメルトレイ	30 人前	60 人前	140°
ポム・マカレール	冷凍食品	20mm エナメルトレイ	40 羽	80 羽	250°
真空調理 じゃがいも	1/4に切り、形をそろえる	グリッド	4-4,5 kg	8-9 kg	
米	外米、だし、水、ブイヨン2:1の分量 でボイル：うるかすと調理時間を短縮	65mm ホテルパン	2 kg	4 kg	100°
ワイルドライス	3:1の分量でボイル、 うるかすと調理時間を短縮	65mm ホテルパン	2 kg	4 kg	100°
ミルクライス	牛乳3、米 1 の割合　シナモン スティック、 砂糖、バニラ 羽	65mm ホテルパン	2 kg	4 kg	99°
麺類 (再加熱)	スパゲッティ、シュペーツレ、 タリアテッレなど	65mm ホテルパン	2 kg	4 kg	100°
カネロニ	ソースでかぶせる	65mm ホテルパン	30 人前	60 人前	200°
ラザーニャ		65mm ホテルパン	20 人前	40 人前	160°
マカロニグラタン	卵のとき汁を良くしみこませる	40mm 又は65mm エナメルトレイ	20 人前	40 人前	180°

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
100° 7-15 分			300 個	600 個	500 個	1000 個	2000 個
77° 50 分			12 リットル	24 羽 リットル	20 羽 リットル	40 羽 リットル	80 リットル
85° 15-25 分			12 羽 リットル	24 羽 リットル	20 羽 リットル	40 羽 リットル	80 リットル
100° 芯温 75° 羽	200° 5-8 分		12 リットル	24 羽 リットル	20 羽 リットル	40 羽 リットル	80 リットル
150° 10 分	175° 10 分		60 羽	120 羽	100 羽	200 羽	400 個
100° 40-55 分			24 kg	48 kg	42 kg	80-90 kg	160-180 kg
100° 40-55 分			18 kg	36 kg	36 kg	60-72 kg	120-154 kg
100° 30-40 分			90 個	180 個	150 個	300 個	450 個
220° 30-40 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	30 kg
180° 45-50 分			90 個	180 個	150 個	300 個	450 個
125° 芯温 80°	150° 10 分		60 人前	120 人前	100 人前	200 人前	300 人前
200-220° 15-18 分			120 羽	240 羽	200 羽	400 羽	800 個
100° 30 分			20-25 kg	40-50kg	40-50 kg	90 kg	180 kg
100° 35-45 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100° 45-55 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
90-99° 50-60 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
100° 10 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
170° 芯温 80°			90 人前	180 人前	150 人前	300 人前	450 人前
150° 芯温 80°	170-190° 10 分		60 人前	120 人前	100 人前	200 人前	300 人前
150° 芯温 80°	170-190° 5 分		60 人前	120 人前	100 人前	200 人前	300 人前

調理例　ベイク品、パン、デザート1

調理品	ヒント	アクセサリー 羽	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	2/1 羽	予熱
アップルシュトゥーデル(アップルパイ)	卵、牛乳又は砂糖水を塗る	*** 穴あきベーキングトレイ	2 羽	4 羽	200°
冷凍食品 アップルパイ	リアゾンを塗るのも可、 予熱	*** 穴あきベーキングトレイ	10 羽	20 羽	200°
スポンジケーキ台 (スポンジロール)		20mm エナメルトレイ	1 kg	2 kg	200°
スポンジケーキ台 丸型	Ø 26 cm、1段おきに挿入	***	2 型	4 型	200°
パイ、 パテ、フルロン 羽	きれいに卵を塗る	*** 穴あきベーキングトレイ	15 羽	24-30 羽	180°
パイ地- タルト　生	1段おきに挿入	*** 穴あきベーキングトレイ	大きさによる	大きさによる	180°
中身入りタルト (チーズなど)	卵を塗るのも良	*** 穴あきベーキングトレイ	12 羽	24 羽	180°
天板一面焼き ケーキ	1段おきに挿入	20mm 又は 40mmエナメルトレイ	30 羽	60 羽	180°
シュトレン	ふたに入れ、形を整える	***	2 kg	4 kg	180°
クロワッサン　生	「バリオスチ-ミング”」調理34 ℃	*** 穴あきベーキングトレイ	12 羽	24 羽	180°
コンポート	フルーツは均等にカット スチーム後、余熱で加熱	65mm ホテルパン	30 人前	60 人前	120°
フルーツデコレーション	リンゴ、ナシなどを形を揃えて 切るまたは型を抜く	20mm ホテルパン	30 羽	60 羽	100°
ホットフルーツ	冷凍食品、ラズベリー、イチゴ、 ブラックベリーを器に入れる	グリッド	15 羽	30 羽	90°
フルーツの保存 ガラス容器、ふたなし	Ø 10-12 cm, 例えばナシ、 正味量1リットル	グリッド又は 20mmホテルパン	10 羽	20 羽	100°
蒸しプリン	角形に飾る (ホイルまたはベーキングペーパー)	グリッド	4 羽	8 羽	100°
プリン （ガラス容器)	ダリオーレ、 ココット、タンバルなど	グリッド又は 20mmホテルパン	40 羽	80 羽	100°
*** 焼き調理用・ベーキング用トレイ					

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
140-160° 40-60 分			6 羽	12 羽	10 羽	20 羽	40 羽
150-170° 15-25 分			60 羽	120 羽	100 羽	200 羽	300 羽
140-160° 10-20 分			6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160° 15-40 分			6 型	12 型	10 型	20 型	40 型
150-170° 8-15 分	160-180° 5-20 分		45 羽	90 羽	75 羽	150 羽	300 羽
150-170° 5-10 分	160-180° 2-10 分						
160-180° 8-15 分	160-180° 5-20 分		24 枚	48 枚	40 枚	80 枚	160 枚
140-160° 30-50 分			90 羽	180 羽	150	300 羽	600 羽
140-160° 10-15 分	150-170° 20-30 分		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
150-170° 芯温 85°	160-180° 10 分		24 枚	48 枚	40 枚	80 枚	160 枚
110° 20-25 分			90 人前	180 人前	150 人前	300 人前	600人前
100° 6-8 分			180 羽	360 羽	300 羽	600 羽	1200 羽
80-90° 4-6 分			90 羽	180 羽	150 羽	300 羽	600 羽
100° 50-60 分			30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	200 羽
90° 45 分			12 羽	24 羽	20 羽	40 羽	80 羽
77° 40-50 分			120 羽	240 羽	200 羽	400 羽	800 羽

調理例　ベイク品、パン、デザート2

調理品	ヒント	アクセサリー 羽	ホテルパン１枚あたりの量 1/1	 2/1 羽	 予熱
イースト生地の ケーキ	1段おきに挿入	20mmエナメルトレイ ***	2 kg	4 kg	180°
イースト生地編み 込みパン500 g	羽	20mmエナメルトレイ **	2 羽	4 羽	180°
チーズケーキ	1段おきに挿入	Ø 16 cm リング型 60mmエナメルトレイ	40 羽	80 羽	180°
マーブルケーキ	型にきれいに塗り込む 羽 10分加熱後上に切れ目を入れる	グリッド又は ***	4 長方形 焼き型	8 長方形 焼き型	180°
ライ麦と小麦の パン		20mmエナメルトレイ **	3 羽	6 羽	180°
パイ地と、 絞り出しクッキー	均一の厚みに注意 1段おきに挿入	20mmエナメルトレイ ***	24 羽	48 羽	160°
デニッシュ	焼成温度は中身による	*** **	10 羽	20 羽	200°
パウンドケーキ	グリッドの上に型を置く	グリッド	4 羽	8 羽	200°
サバラン	型にバターを塗り、粉をふる	グリッド	10 羽	20 羽	180°
シュトレン 約 200 g	軽い生地	***	4 焼き型	8 焼き型	180°
そぼろケーキ	そぼろ（小麦粉、砂糖、バターで つくった粒状）を均等にまぶす	20mm エナメルトレイ	40 羽 カット分	80 羽 カット分	180°
ウィーン風 ケーキ台	生地を均等にのばす Ø 26 cm ケーキ用リング	20mmエナメルトレイ ベーキングトレイ			200°
ブレーチェン (小形丸パン)	冷凍食品	*** **	15 羽	30 羽	180°
食パン 角型 (700 g)	1段おきに挿入	20mmエナメルトレイ ***	4 羽	8 羽	180°
焼き直しバゲット 日替わりパン	冷凍食品-生、約 45-50 g	*** **	10-12 羽	20-24 羽	180°
トースト	バターを塗らなくても良	グリッド ***	15-18 羽	30-36 羽	250°
フルーツ真空調理	ワインやリキュールなどを加える 羽	グリッド	4 kg	8 kg	90°
シナモンロール	「バリオスチ-ム」発酵30 ℃	20mmエナメルトレイ ***	12 羽	24 羽	180°
ツベッチゲンダッチ (プラム入りケーキ)	イースト生地約5mm の厚み/発酵	20mmエナメルトレイ ***	30 羽	60 羽	180°
** 穴あきベーキングトレイ *** 焼き調理用・ベーキング用トレイ					

ここに表示している量は、全段投入の場合の数量です。挿入量を減らすことにより、調理品質を向上させることもできます。食材は自然のものですので、記載の調理時間と温度は参考値とし、適宜ご調整ください。

おおよその調理プロセス			機種別最大投入量				
第1ステップ	第2ステップ	第3ステップ	61モデル	62モデル	101モデル	102モデル 201モデル	202モデル
140-160° 5-10 分	160-180° 15-30 分		6 kg	12 kg	10 kg	20 kg	40 kg
140-160° 芯温 85°	160-180° 10-15 分		6 羽	12 羽	10 羽	20 羽	40 羽
140-150° 10-15 分	140-160° 25-45 分		60 羽	120 羽	100 羽	200 羽	300 羽
140-160° 35-55 分			12 焼き型	24 焼き型	20 焼き型	40 焼き型	80 焼き型
160-180° 10 分	160-180° 30-50 分		9 羽	18 羽	15 羽	30 羽	60 羽
140-160° 5-15 分			72 羽	144 羽	120 羽	240 羽	480 羽
160-180° 芯温 85° 羽	160-180° 5-10 分		60 羽	120 羽	100 羽	200 羽	300 羽
200° 40-60 分			12 羽	24 羽	20 羽	40 羽	80 羽
150-170° 8-12 分			30 羽	60 羽	50 羽	100 羽	200 羽
140-160° 10-15 分	160-180° 20-30 分		12 焼き型	24焼き型	20 焼き型	40 焼き型	80焼き型
140-160° 5-10 分	160-180° 15-30 分		120 カット分	240 カット分	200 カット分	400 カット分	600 カット分
140-160° 10-20 分			6 羽	12 羽	10 羽	20 羽	40 羽
140° 5 分	160° 8-15 分		45 羽	90 羽	75 羽	150 羽	300 羽
140° 5 分	170° 30-35 分		12 羽	24 羽	20 羽	40 羽	80 羽
140-160° 5 分	140-160° 5-10 分		60 羽	120 羽	100 羽	200 羽	400 羽
250° 3-5 分			108 羽	216 羽	180 羽	360 羽	720 羽
80-99° 20-30 分			24 kg	48 kg	40 kg	80 kg	160 kg
150-170° 5 分	150-170° 5-15 分		36 羽	72 羽	60 羽	120 羽	240 羽
140-160° 30-40 分			90 羽	180 羽	150 羽	300 羽	450 羽

? 販売店にご連絡いただく前に

エラー	原因	対処方法
ドアから水が漏れる。	ドアが正しく閉まっていない。 ドアパッキンが磨耗、もしくは破損している。	床置型では、ハンドルが真下を向いていないとドアが完全に閉まりません。 ドアパッキンを交換して下さい（取扱説明書の『点検·部品の交換』の章を参照）。 長くお使いいただくために： - 一日の調理が終了したら、濡れたタオルでドアパッキンの汚れを拭き取ってください。 - グリル調理など、油の汚れが多い調理を多用する場合は、調理の合間にも濡れたタオルでドアパッキンの汚れを拭き取ってください。 - 庫内に食材を入れない状態で長時間運転させる場合は、庫内温度を180℃以上にはしないようにして下さい。
運転中に異音がする。	エアーバッファー、固定ラック（棚）などが正しく固定されていない。	エアーバッファー、固定ラック（棚）を、庫内にきちんと固定してください。
庫内灯が機能しない。	ハロゲンランプが切れている。	ランプを交換して下さい（取扱説明書の『点検·部品の交換』の章を参照）。
水量不足：“蛇口のマーク”が点滅する。	給水元栓が締まっている。 給水口のフィルターが詰まっている。	給水元栓を開けてください。 フィルターの点検と洗浄を行ってください。 まず、給水元栓を締め、本体の給水管を外し、給水口にあるフィルターを取り出してください。フィルターを洗浄した後、元通りに設置して、水漏れがないかを確認してください。
本体の下から水が流れ出す。	設置が水平になされていない。 排水管が詰まっている。	水準器を使って設置し直してください（設置マニュアル参照）。 本体裏側の排水管を外して洗浄してください。脂分の多い食材を頻繁に調理したり、ホースの勾配が少ない場合に詰まりが発生することがあります。ホースの適切な勾配は設置マニュアルをご参照下さい。

販売店にご連絡いただく前に

エラー	原因	対処方法
電源を入れても調理モードが表示されない。	外部の主電源がオフになっている。 ヒューズが作動している。 電源を切ってから、室温が長時間5℃以下だった。	外部主電源をオンにして下さい。 ヒューズを点検してください。 庫内を20℃以上に温めて下さい。 凍結しない環境でのみ運転が可能です（設置マニュアルを参照）。
ガス機種で『PLO』と表示される。	電流供給の極性が正しく接続されていない。	本体がコンセントに接続されている場合は、プラグを抜いて180°向きを変えて差し込んでください。 電気専門業者に本体を正しい極性（プラグなしで）で接続するようご用命下さい。
ガス機種でリセットが表示され続ける。	ガス供給がされていない。 ガス圧が低すぎる。	ガスの元栓を開けてください。 換気扇のスイッチを入れてください。 本体へのガス供給を点検してください。
調理モードボタンが点滅する。	庫内が熱すぎる。	『クールダウン』機能で庫内を冷却してください（クールダウンの章を参照）。

点検・部品の交換

以下のチェック作業は、技術面で精通した作業者の手で実施可能です。弊社の純正交換部品のみを使用してください。

空気フィルターの洗浄

本体下部の固定つまみを左にずらして外し、空気フィルターを下に引き出して外す。

- フィルターは月に1度は洗浄して下さい。洗浄したフィルターは、完全に乾いてから再度設置して下さい。
- フィルターは年に2度は交換してください。
- フィルターなしで運転しないで下さい。

ドアパッキンの交換

ドアパッキンは、庫内の入り口の溝にはめ込まれています。

- 古くなったパッキンは溝から外して交換してください。
- 溝の部分をきれいに清掃・洗浄してください。
- 新しいパッキンを溝にはめ込みます（パッキンと溝に石鹸水を噴霧して湿らせてください）。
- パッキンの四隅は、特に気をつけて完全に溝にはめ込むようにしてください。

ドアパッキン:

	商品番号:
6 x 1/1 GN	20.00.394
6 x 2/1 GN	20.00.395
10 x 1/1 GN	20.00.396
10 x 2/1 GN	20.00.397
20 x 1/1 GN	20.00.398
20 x 2/1 GN	20.00.399

ハロゲンランプの交換

電源を必ず切ってください。

- 庫内の排水口に部品が落ちないよう、布などで覆ってください。
- フレームをガラスとパッキンごと外してください。
- 庫内灯（商品番号：3024.0201）を取り替えてください。庫内灯は手で直接持たないようにして下さい。
- パッキンフレームも取り替えます（商品番号：40.00.094）。
- フレームをガラスとパッキンごと差し込みます。

ClubRATIONAL

今すぐ会員登録を！

ClubRATIONAL 会員の皆様は、多彩なサービスが満載の会員専用サイトにアクセスし、さまざまな特典をご利用いただけます。

クラブ・ラショナル会員特典：

無料アップグレード
お使いのSelfCooking Center®にいつでも最新のソフトウェアを！

レシピ – キーを押すだけで簡単に
SelfCooking Center®向けの最高のレシピ!

ダウンロードエリア
カタログや説明書がダウンロードできます！

ニュースレターの発行
常に最新の情報が入ります!

無料のSelfCooking Center®セミナー
ClubRATIONAL会員限定のセミナーを企画いたします！

よくある質問への回答
常にご関心のあるテーマに関する質問!

ClubRATIONALは会費無料です！

今すぐお申し込み下さい！

www.club-rational.com

RATIONAL Großküchentechnik
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech/Germany
Tel.: +49 8191 327387
E-Mail: info@rational-online.de
www.rational-online.de

RATIONAL Belgium nv
Zandvoortstraat 10 Bus 5
2800 Mechelen/Belgium
Tel: +32 15 285500
E-mail: info@rational.be
www.rational.be

FRIMA RATIONAL France S.A.S.
4 Rue de la Charente - BP 52
F-68271 WITTENHEIM Cedex
Tel: +33 389 570 555
E-mail: info@rational-france.fr
www.rational-france.fr

RATIONAL International AG HELLAS
19ο χλμ.Θεσ/νίκης-Περαίας Τ.Θ. 4317
57019 Θεσσαλονίκη
Τηλ: +30 23920 39410
rationalgreece@rational-online.gr
www.rational-online.gr

RATIONAL Ibérica Cooking Systems S.L.
Ctra. de Hospitalet, 147-149
Cityparc / Edif. Paris D
08940 Cornellá (Barcelona)/ SPAIN
Tel: +34 93 4751750
E-mail: rational@rational-iberica.com
www.rational-iberica.com

RATIONAL Italia S.r.l.
via Venier 21
30020 Marcon (VE)/ITALY
Tel: +39 041 5951909
E-mail: info@rationalitalia.it
www.rational-italia.it

RATIONAL Nederland Grootkeukentechniek BV
Twentepoort West 7
7609 RD Almelo/THE NETHERLANDS
Tel: +31 546 546000
E-mail: info@rational.nl
www.rational.nl

RATIONAL Sp. z o.o.
ul. Trylogii 2/16
01-982 Warszawa/POLAND
Tel: +48 22 8649326
E-mail: info@rational-polska.pl
www.rational-polska.pl

RATIONAL Scandinavia AB
Kabingatan 11
212 39 Malmö/SWEDEN
Tel: +46 40 680 85 00
E-mail: info@rational-scandinavia.se
www.rational-scandinavia.se

RATIONAL Schweiz AG
Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg/SWITZERLAND
Tel.: +41 71 727 9092
E-Mail: info@rational-schweiz.ch
www.rational-schweiz.ch

RATIONAL Slovenija SLORATIONAL d.o.o.
Ronkova ulica 4
2380 Slovenj Gradec / Slovenija
Tel: +386 (0)2 8821900
E-mail: info@slorational.si
www.slorational.si

RATIONAL UK
Unit 4 Titan Court, Laporte Way
Portenway Business Park
Luton, Bedfordshire, LU 4 8EF
GREAT BRITAIN
Tel: 00 44 (0) 1582 480388
E-mail: rational@rational-uk.co.uk
www.rational-uk.com

RATIONAL AUSTRIA GmbH
Innsbrucker Bundesstrasse 67
5020 Salzburg/AUSTRIA
Tel.: 0043 (0)662-832799
E-Mail: office@rational-austria.at
www.rational-austria.at

РАЦИОНАЛЬ в России и СНГ
117105 г. Москва,
Варшавское шоссе, д. 25а, стр. 6
Тел: +7 495 663 24 56
Эл. почта: info@rational-russland.com
www.rational-russia.ru

RATIONAL International AG İstanbul İrtibat Bürosu
Acıbadem Cad., İbrahimağa
Konutları, C1-C Blok, No.: 39,
Kadıköy, 34718 İstanbul
Tel./Faks: +90 (0) 216 339 98 18
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AUSTRALIA PTY LTD
156 Swann Drive
Derrimut, VIC 3030
Tel: +61 (0) 3 8369 4600
E-mail: info@rationalaustralia.com.au
www.rationalaustralia.com.au

RATIONAL NZ Ltd
208-210 Neilson Street
Onehunga, 1061
Auckland, 1643
Tel.: +64 (9) 633 0900
E-Mail: sales@rationalnz.co.nz
www.rationalnz.co.nz

RATIONAL International Middle East
Montana Building, Floor 303
Zaabeel Road, Dubai, UAE
Phone: +971 4 337 5455
eMail: info@rational-middleeast.com
www.rational-middleeast.com

RATIONAL Canada Inc.
2410 Meadowpine Blvd., Unit 107
Mississauga, Ontario L5N 6S2/CANADA
Toll Free: 1-877-RATIONAL (728-4662)
E-mail: postmaster@rationalcanada.com
www.rational-canada.com

RATIONAL USA Inc.
895 American Lane
Schaumburg, IL 60173
Toll Free: 888-320-7274
E-mail: info@rationalusa.com
www.rational-usa.com

RATIONAL International AG Office Mexico
Innoparc 01
Heinrich-Wild-Strasse 202
CH-9435 Heerbrugg
Switzerland
Tel. en México: +52 (55) 5292-7538
eMail info@rational-mexico.com.mx
www.rational-mexico.com.mx

RATIONAL BRASIL
Rua Prof. Carlos de Carvalho, 113 - Itaim Bibi
São Paulo, SP
CEP: 04531-080
Tel.: +55 (11) 3071-0018
Internet: www.rational-online.com.br
E-mail: info@rational-online.com.br

株式会社 ラショナル・ジャパン
〒112-0004
東京都文京区後楽2丁目2番22号
住友不動産飯田橋ビル2号館ウィング
Tel: (03) 3812 -6222
メールアドレス: info@rational-japan.com
ホームページ: www.rational-japan.com

RATIONAL 上海
上海市肇嘉浜路798号
坤阳国际商务广场201B室
邮政编码200030 中国
电话：+86 21 64737473
电邮：shanghai.office@rational-china.com
www.rational-china.cn

RATIONAL Korea
라치오날코리아㈜
서울 강남구 삼성동 57-1 삼예빌딩
대한민국
전화:+82-2-545-4599
E-mail: info@rationalkorea.co.kr
www.rationalkorea.co.kr

RATIONAL India
Unit No 24, German Center
12th Floor, Building 9B
DLF Cyber City, Phase III
Gurgaon, 122002
Haryana, India
Phone +91 124 463 58 65
info@rational-online.in
www.rational-online.in

RATIONAL International AG
Heinrich-Wild-Straße 202
CH-9435 Heerbrugg
Tel: +41 71 727 9090
Fax: +41 71 727 9080
E-mail: info@rational-international.com
www.rational-international.com

RATIONAL AG
Iglinger Straße 62
86899 Landsberg a. Lech
Tel.: +49 8191 3270
Fax: +49 8191 21735
E-Mail: info@rational-ag.com
www.rational-ag.com